

DIANTE DE PROTAGONISMOS E ANTAGONISMOS: A PRESENÇA NEGRA NA CULTURA DOCEIRA DE PELOTAS

**SUELEN FARIAS PEREIRA¹; ROSANE
APARECIDA RUBERT²**

¹*Curso de Bacharelado em Turismo (UFPel) – suelen.farias.pereira@gmail.com*

²*Departamento de Antropologia e Arqueologia (UFPel) – rosru@uol.com.br*

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho resulta de uma pesquisa realizada para fins de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso no Bacharelado em Turismo. Aborda como problema de investigação a invisibilidade dos negros no processo de construção da cultura doceira em Pelotas, visando assim contextualizar, através de pesquisa oral (narrativas) e bibliográfica de que maneira ocorre a participação deste segmento étnico na formação desta cultura.

Pelotas, desde quando era freguesia não valorizava os negros e mulheres escravas, pois não lhes era dado os mesmos direitos de sobrevivência digna. Hoje estes, mesmo invisíveis socialmente, buscam reconstituir e transmitir o seu legado cultural através das suas redes familiares e formas associativas. A cidade obteve seus atrativos turísticos através do trabalho dos negros e negras escravizados(as); que ergueram casarões, reinventaram os tradicionais doces portugueses, sincretizaram divindades afro-brasileiras e, principalmente, no século XIX ajudaram a impulsionar a economia local por intermédio da produção de charque.

O turismo está relacionado com o patrimônio de diversas maneiras, exponho duas delas. Atualmente, a economia mundial é movimentada principalmente pelo setor de serviços, do qual o turismo faz parte. Sendo assim, há uma necessidade constante de se criar novidades para se movimentar a cadeia do turismo, e os bens patrimoniais, tangíveis ou intangíveis, são agregados nesta lógica mercantil como mais um produto a ser oferecido. Numa segunda possibilidade de conexão entre turismo e patrimônio, podemos ver o turismo como uma forma de promover a educação patrimonial, e como consequência, de promover também o respeito à diversidade. Em relação aos grupos étnicos e sociais que foram discriminados ou permaneceram na invisibilidade, como os afrodescendentes e indígenas, o turismo direcionado para a educação patrimonial gera reconhecimento e justiça social. A valorização das manifestações culturais e dos saberes-fazeres destes grupos pode, inclusive, auxiliar na geração de renda, gerando um sentimento de dignidade, motivação para transmitirem estes legados culturais e inclusão social.

As políticas de reconhecimento do patrimônio cultural no Brasil inicialmente estavam voltadas para monumentos arquitetônicos e obras artísticas consideradas excepcionais, representativos apenas das elites. Estes bens culturais eram reconhecidos como patrimônio por meio do tombamento. Apenas no final da década de 1970, quando Aloísio Magalhães assumiu a direção do IPHAN, que se passou a pensar no patrimônio cultural brasileiro de uma maneira mais plural (ABREU, 2007, p. 274). Em decorrência disso, apenas em meados da década de 1980 que alguns bens culturais da matriz afro-brasileira passaram a ser considerados patrimônio, como foi o caso do tombamento do terreiro de candomblé Casa Branca de Salvador (VELHO, 2007) e da Serra Barriga, onde havia se instalado o Quilombo de Palmares, em Alagoas (NOGUEIRA, 2008, p. 243).

Em Pelotas os doces são considerados patrimônio cultural do Estado, já que existe um selo das empresas cadastradas na Associação de Produtores de Doces de Pelotas, com autorização do Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Todo doce é comercializado com um código referente à data de validade, fabricação e seus ingredientes. O Inventário

Nacional de Referências Culturais (INRC) obteve um registro etnográfico que abarcou: o modo de preparo, a cultura histórica e o significado de cada doce para a comunidade pelotense (RIETH; FERREIRA; CERQUEIRA, 2008). Porém, os doces de Pelotas não estiveram registrados no livro dos saberes, mas dos lugares. A questão que surge é em que medida a etnia negra se sente representada neste processo de patrimonialização, ou se este contempla apenas as etnias de ascendência europeia.

Os objetivos específicos deste trabalho são: identificar a relação da produção doceira com a religiosidade afro-brasileira, já que os doces são utilizados em seus rituais; identificar qual a relação do trabalho na produção doceira, por parte de mulheres negras, com a formação do reconhecimento de qualidade do doce de Pelotas; identificar qual o nível de reconhecimento público do papel dos negros, mais particularmente, das mulheres negras, na construção da identidade doceira pelotense; identificar os doces tradicionais de Pelotas que tem origem afrodescendente; e, por fim, verificar a inserção da mão de obra afrodescendente na produção doceira de Pelotas (trabalho, renda e qualidade de vida). O objetivo geral do presente trabalho é investigar sobre a participação das mulheres negras na produção doceira de Pelotas e, portanto, na construção da identidade da cidade de Pelotas como cidade do doce, a partir de narrativas de memória social de mulheres negras doceiras e não doceiras.

2. METODOLOGIA

Dentro de uma abordagem qualitativa ressalta-se, no presente trabalho, o ponto de vista do nativo, tentando reconstituir as origens escondidas do passado e do presente para suprir parte de uma identidade em torno da prática da produção dos doces pelotenses. Essa identidade tende a aflorar nesta pesquisa por meio de narrativas e depoimentos de doceiras e outras mulheres negras que também possuem saberes sobre os doces, através da aplicação de entrevistas qualitativas. Usou-se o gravador digital e coleta de suportes de memória social e testemunhas do tempo, tais como receitas, fotografias, entre outros objetos. Esses objetos e informações são documentos testemunhos do tempo. Foram realizadas entrevistas com sete mulheres, cujas idades variam de 56 a 69 anos, quatro delas são doceiras de profissão e outras três produzem doces ocasionalmente para fins de rituais religiosos (umbanda e batuque).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As entrevistadas doceiras de profissão compartilham, em sua maioria, o saber-fazer doces no interior da rede familiar, algumas obtiveram estes conhecimentos apenas por meio da oralidade e imitação, outras, realizaram também cursos e/ou os obtiveram por intermédio de livros. Todas as entrevistadas, doceiras ou não, fazem uma relação direta entre o saber-fazer doces e legado africano na cidade de Pelotas. Exponho um dos depoimentos para exemplificação:

Sou de origem africana, meus familiares trabalharam em casas de família, minha tataravó foi escrava, são pessoas que sempre lidaram na cozinha. Havia muitas frutas, elas eram obrigadas a fazer doces para presentear as visitas, eu tenho inclusive um tacho que era da minha bisavó, os doces em geral eram feitos nesse tacho.

Outra questão a ressaltar é a importância da fabricação do doce enquanto estratégia de inserção socioeconômica de algumas famílias negras desde o pós-abolição. Em outra entrevista, fica claro o quanto a associação entre mulher negra e

tradição doceira está intimamente vinculada à permanência no trabalho doméstico desde este período.

Com 8 anos eu comecei a fazer doce, a gente não tinha leite condensado, então fazia de batata doce, cozinhava, mexia e fazia aquelas bolinhas e fazia uns docinhos de amendoim. Eu comecei por ali, bolachinha, broinha de milho, essas coisas todas. Depois foi indo, eu já trabalhei fora, até em hospital, minha mãe trabalhava na casa de uns brancos, fazia comida, fazia pão, fazia bolachinhas, chimia, pessegada, abobrada, melancia, esses doces que a minha mãe fazia. Ela era bem valorizada, como se fosse da família dela, aí eu vim morar com o meu pai, mas ela se dava muito bem com a família, criou os filhos dos brancos. Ela sempre foi doméstica, mas vendia os vidros, as cachetas, rapadura, cocada, bolachinha, tinha um pessoal da cidade que vendia.

Um dos primeiros aspectos que ressalta é que geralmente as doceiras negras fazem doces para classes populares, que são vendidos na rua, cujo tamanho foge dos padrões adotados para definir os doces finos. Segundo a doceira Josefina, é um tipo de doce que tem uma clientela diferenciada do público que frequenta a FENADOCE e as doçarias convencionais pelotenses. Segundo a maioria das entrevistadas, a FENADOCE privilegiou a dimensão mercadológica e não a valorização do saber-fazer, com as doçarias mais conceituadas e com melhor poder aquisitivo ocupando espaços em detrimento das doceiras que trabalham a gerações de forma artesanal. Estas últimas, quando ocupam algum espaço na Feira, são os espaços periféricos e pequenos, com pouca visibilidade.

Outra questão importante que tentei perceber junto às doceiras negras é a relação que elas poderiam ter ou não com o selo de procedência geográfica. As informações preliminares que coletei apontam que o uso do selo alimenta um sentimento de exclusão e reforça as fronteiras étnicas e socioeconômicas entre doceiras negras e não negras.

Em relação ao significado dos doces nas religiões de matriz africana, CORRÊA (2005) assinala que o alimento, nestes rituais, serve como um elemento mediador entre as divindades e os humanos, o que foi referendado pelas entrevistadas umbandistas ou que fazem doces sob encomenda para estes rituais. A comensalidade nestas religiões está intimamente relacionada à hospitalidade, como pode ser observado em um dos depoimentos: “Quando tu vai numa religião come todo mundo, porque parece que foi uma coisa benzida pelas entidades, por cigano, bará, preto velho”.

Uma das doceiras entrevistadas exemplifica toda a movimentação da área doceira de acordo com o calendário ritual da umbanda e do batuque:

Nos rituais de umbanda são todos de origem africana: quindim, cocada, rapadurinha de amendoim. A confeitaria fina não tem muita influência. Nesses rituais, a base é esta. A minha vida inteira eu trabalhei com épocas: Nossa Senhora da Conceição, Bará, São Jorge. Dezembro, em Nossa Senhora da Conceição. Mas esse ano me surpreendeu em maio a quantidade de quindim que nós vendemos, até que me chamou a atenção, eu pergunte: ‘qual é o santo hoje? Tem alguma coisa’. ‘Não, é o dia das mães homenageando essas santas que são mães’. Se vendeu muito quindim, cocada. Depois, 13 de maio dia dos Preto Velho; data que se vende muita rapadurinha de amendoim e cocada, não somente para os rituais, mas para festas e despachos, se vendeu muita cocada e rapadurinha.

Finalmente, as mulheres negras que se envolvem com o doce por profissão ou pela religião, reclamam do reconhecimento do protagonismo negro nesta área, legado que vem, segundo elas, desde a escravidão:

Quando houve a abolição da escravatura, quando as negras ficaram livres, elas não tinham como fazer esses doces, principalmente finos, não tinha onde ficar, então elas saíam a vender com tabuleiro. Aí que apareceu a rapadurinha, pé de moleque, esses doces de amendoim que elas vendiam na saída da catedral, na Praça Coronel Pedro Osório, elas faziam em tabuleiros e vendiam esse tipo de doce. Depois, então, surgiu o leite condensado que fica dominando.

4. CONCLUSÕES

Portanto, o protagonismo negro existe, porém necessita ter visibilidade para ter o devido reconhecimento, com as entrevistas de doceiras e não doceiras de profissão. É possível diagnosticar que os negros precisam estar em constante superação de condições sociais, culturais, econômica, política, para adquirirem um lugar de prestígio na sociedade.

As próprias “tias minas”, mulheres negras que vendiam doces rústicos, como por exemplo, rapadura de amendoim, pé de moleque em tabuleiros para o seu sustento familiar no período pós-abolição da escravatura. Além destas existiam as mucamas, escravas domésticas que faziam os doces em tachos para aristocracia pelotense principalmente a partir XIX, ou seja, estas mulheres assim representaram este protagonismo invisibilizado. Neste sentido o saber-fazer os doces por mãos de mulheres negras deve estar alicerçado em políticas públicas inclusivas que proporcionem condições de igualdade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ABREU, R. Patrimônio Cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva. In: LIMA F^o, M. F.; BELTRÃO, J. F.; ECKERT, C. (orgs.). **Antropologia e Patrimônio Cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007.

CORRÊA, N. A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V.; RIETH, F. S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **METIS: HISTÓRIA E CULTURA**, n.13 v. 7 p. 91-113, 2008. Online. Acessado em 09/06/2014.

Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/metis/article/view/696/5025>

NOGUEIRA, A. G. R. Diversidade e sentidos do patrimônio cultural: uma proposta de leitura da trajetória de reconhecimento da cultura afro-brasileira como patrimônio nacional. **Anos 90**, v. 15, n. 27. Porto Alegre, 2008.

VELHO, G. Patrimônio, negociação e conflito. In: LIMA F^o, M. F.; BELTRÃO, J. F.; ECKERT, C. (orgs.). **Antropologia e Patrimônio Cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007.